АКАДЕМИЯ НАУК СССР

ДИКИЕ СЪЕДОБНЫЕ РАСТЕНИЯ

ИЗДАТЕЛЬСТВО АКАДЕМИИ НАУК СССР
МОСКВА 1941 ЛЕНИНГРАД

АКАДЕМИЯ НАУК СОЮЗА ССР

МОСКОВСКИЙ БОТАНИЧЕСКИЙ САД
И ИНСТИТУТ ИСТОРИИ МАТЕРИАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ им. Н. Я. МАРРА

ДИКИЕ СЪЕДОБНЫЕ РАСТЕНИЯ

Под редакцией академика *Б. А. Келлера*

ВВЕДЕНИЕ

Многовековая история агрикультуры полна примерами, когда дикие растения служили человечеству источником питания, не говоря уже об их целебных свойствах, применении в народной медицине. Среди диких, не возделываемых человеком растений есть много таких, продовольственные, технические и лекарственные свойства которых могут и должны быть используемы и сейчас.

Однако ценные качества многих диких растений используются в действительности в ничтожной степени, в то время как они могут сыграть свою роль в деле расширения местных продовольственных ресурсов.

В данной брошюре говорится о диких съедобных растениях.

Мы не включили в свой обзор те дикие растительные продукты, которые население хорошо знает и привыкло собирать, а останавливаемся преимущественно на растениях, менее известных населению, или таких, на использование которых не обращалось достаточного внимания, но которые представляют значительную ценность.

Приводимые в дальнейшем тексте цифры содержания питательных веществ имеют примерный характер, так как соотношение этих веществ в одной и той же части растения изменяется в зависимости от времени года. Наиболее велико это содержание в подземных органах (клубнях, корневищах) к концу вегетации, как правило, осенью.

Растения в последующем обзоре разделены по группам на основании их местопроизрастания.

Данная брошюра составлена научными сотрудниками двух учреждений Академии Наук СССР—Секции истории агрикультуры Института истории материальной культуры им. Н. Я. Марра и Московского ботанического сада.

I. БОЛОТНО-ВОДНЫЕ РАСТЕНИЯ

Среди самых обыкновенных широко распространенных наших болотных растений есть такие, у которых в их подземных органах — корневищах — очень много крахмала, и их корневища вообще представляют легко доступный ценный источник питания.

1. Рогоз, куга, чакан широколистный—Typha latifolia L.

Высокие стебли и длинные листья рогоза торчат из воды у берегов, где он нередко образует заросли. Стебли без узлов, цилиндрические, высотой 2—4 м, листья отходят от основания стеблей, цельнокрайние, широколинейные (до 2 см шириной), реже почти трехгранные, длиной до 1 м. Растение легко узнается по толстым буровато-коричневым плотным, цилиндрическим женским соцветиям — початкам, которые после созревания плодиков осыпаются.

Встречается в воде у берегов рек, озер, в речных заводях, болотах.

Распространен во всех районах Европейской части СССР, на Кавказе, в Западной и Восточной Сибири, на Дальнем Востоке, в Средней Азии.

Имеет утолщенное ползучее корневище с большим количеством крахмала. Например, астраханский чакан содержит (на сухой вес) до 58% крахмала и до 11.7% сахара.

При употреблении очищенное и просушенное корневище размалывают или протирают через терку и получают муку, из которой можно готовить пресные лепешки, особенно при добавлении небольшого количества ржаной или пшеничной муки для придания ей клейкости. Можно также использовать корневища в печеном виде. Заготовку корневищ следует производить поздней осенью или ранней весной, когда в них особенно много питательных веществ.

В пищу употребляются также корни рогоза (в печеном

виде) и молодые стебли (маринованные). Пыльца из мужских соцветий рогоза примешивается к муке, как хорошее питательное вещество.

Сходное применение имеет другой вид рогоза — узколистный (Typha angustifolia L.). У этого вида листья более узкие (не шире 4—6 мм). Мужское и женское соцветия расставлены между собой на 3—8 см (у первого вида они обыкновенно соприкасаются друг с другом). Узколистный рогоз также имеет широкое распространение и встречается при тех же условиях, что и широколистный.

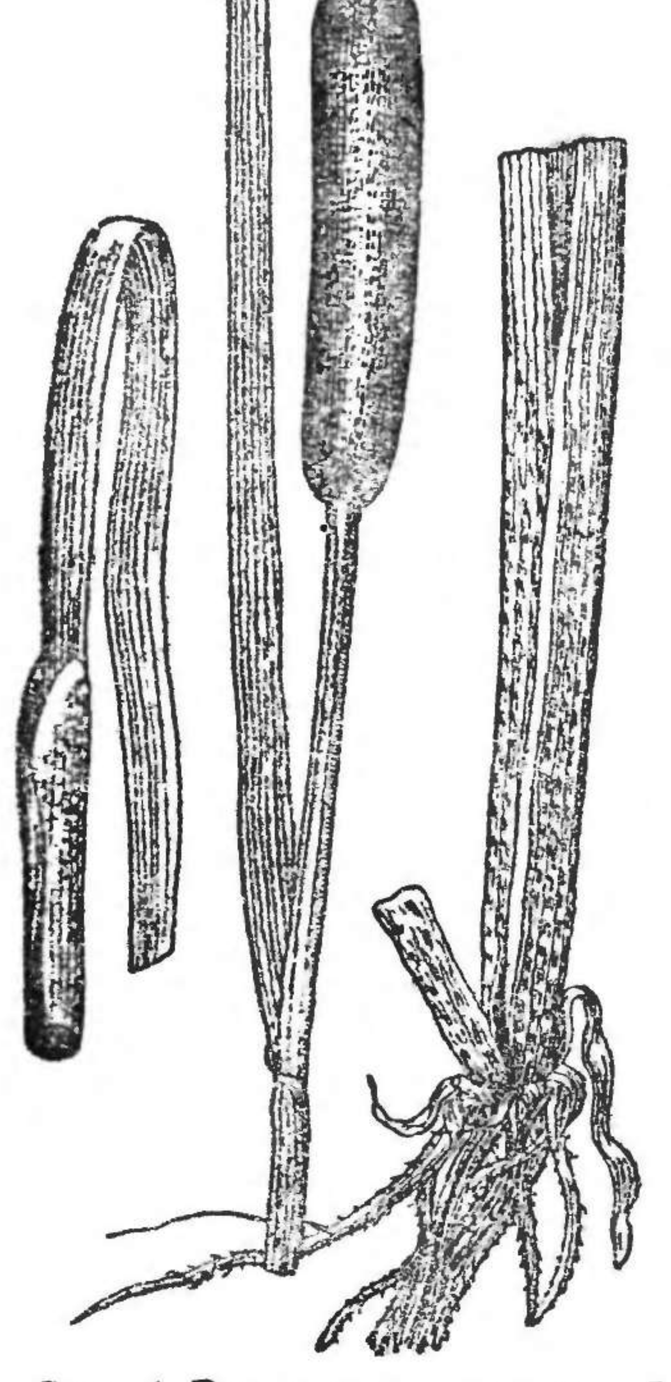


Рис. 1. Рогоз широколистный.

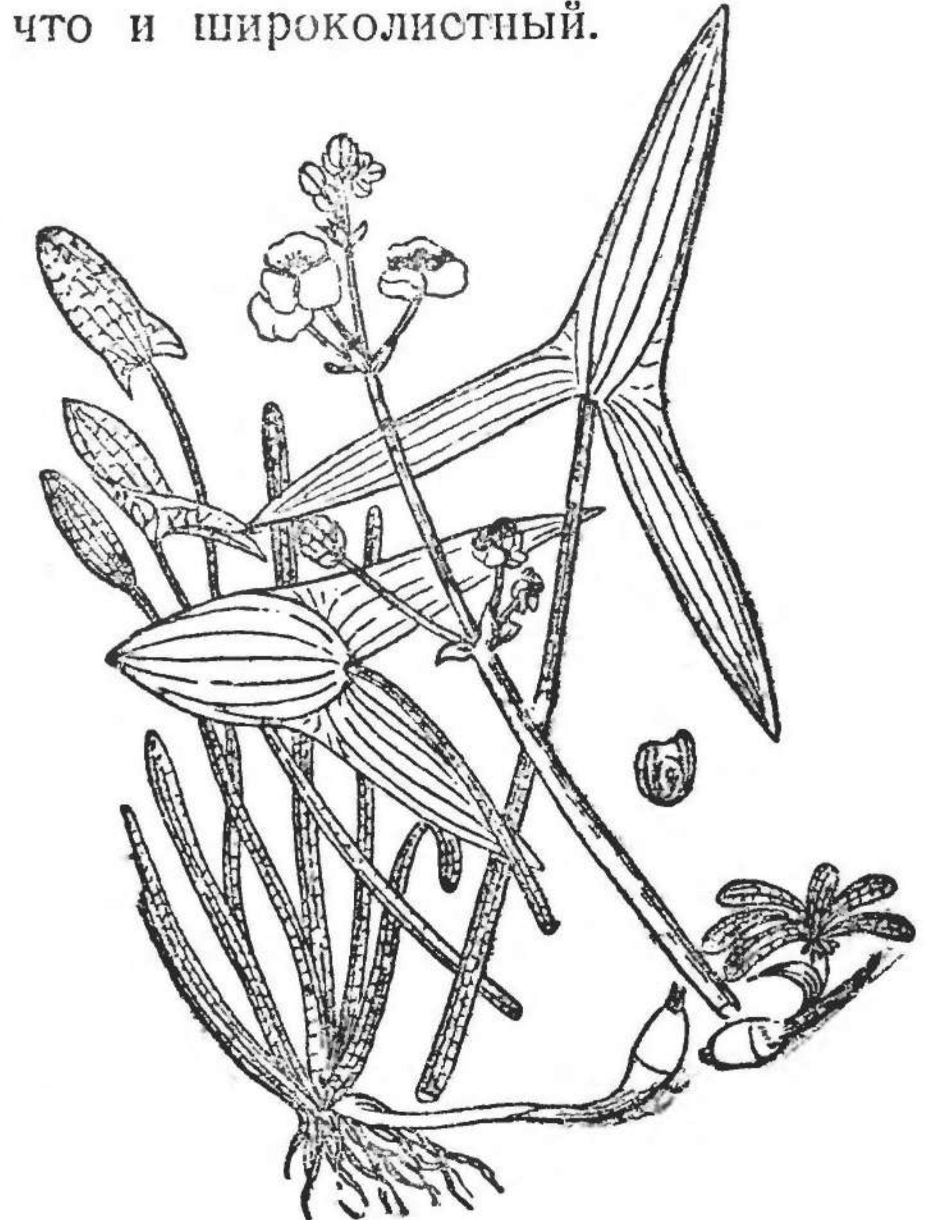


Рис. 2. Стрелолист.

2. Стрелолист—Sagittaria sagittifolia L.

Довольно крупное многолетнее травянистое болотное растение. Стебель обычно прямостоячий, гранистый, выдающийся над водой, до 1 м высотой.

Листья различной формы: подводные — тесьмовидные

до 1.5 см ширины, плавающие — овальные или немного стреловидные, торчащие над водой — стреловидные, узкие. Легко узнается по этим стреловидным листьям.

Цветки крупные, около 2 см шириной, белые, в середине фиолетово-пурпуровые. Соцветие колосовидное сжатое или метельчатое. Из пазух нижних листьев от стебля отходят длинные побеги с довольно крупными (с лесной орех) на концах клубнями.

Растет по болотам, озерам и по рекам с медленно текущей водой. Распространен повсюду в СССР за исключением Средней Азии и Южного Казахстана.

Клубневидные образования съедобны и употребляются в пищу в вареном и печеном виде (вкусом напоминают каштан). Казакевич пишет, что «по своему составу клубни стрелолиста не только не уступают обычному картофелю, но являются еще в 1½ раза менее водянистыми, во столько же раз богаче крахмалом и в 5 раз белком. Единственным отрицательным свойством отваренных в соленой воде клубней является некоторая горечь, остающаяся во рту после их употребления». В Японии и Китае близкий вид стрелолиста культивируется.

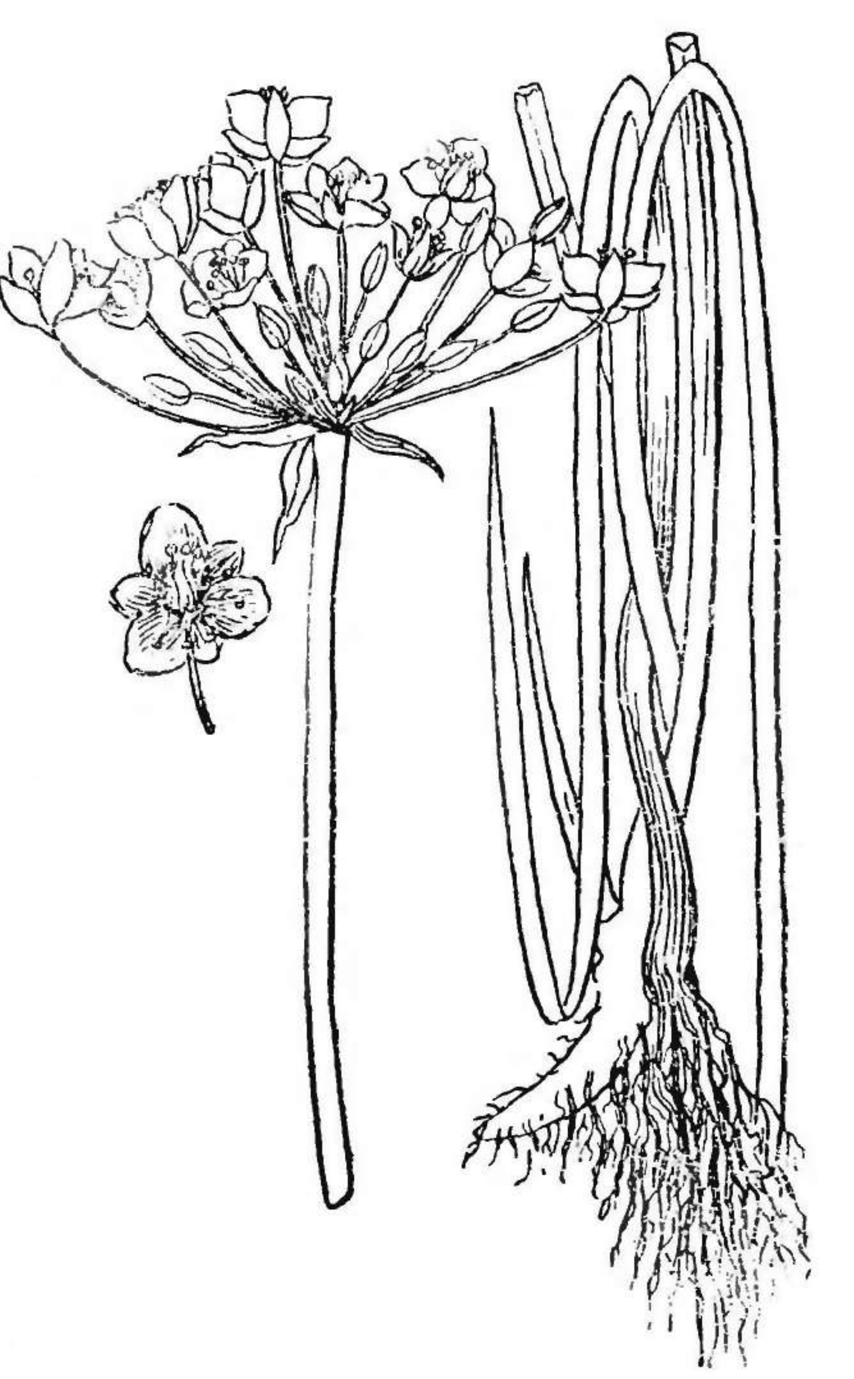


Рис. 3. Сусак.

3. Сусак, оситняг (украинск.)—Butomus umbellatus L.

Торчит из воды или на топкой земле у берега. Высокое травянистое растение (высотой от 50 см до полутора метров). Листья прямостоячие, длинные (до метра длиной), узкие (до сантиметра в поперечнике), плоские, лишь при основании гранистые, все отходят у самого основания стебля.

Стебель безлистный прямой, выше листьев, круглый, наверху с зонтиком крупных розовато-белых цветов (до 2.5 см в диаметре).

Легко узнается даже в отцветшем состоянии по своему крупному соцветию — простому зонтику на верхушке стебля.

Встречается почти по всему СССР в болотах, в стоячих и текучих водах, при берегах рек и озер.

Имеет толстое сочное горизонтальное корневище. В пищу идут эти корневища. Их сушат, превращают в муку и пекут хлеб; едят также в пареном и печеном виде, например с салом. Высушенные корневища содержат 4% жира, 14% белка и 60% углеводов. Корневища сусака издавна разными народами употреблялись в пищу; а у якутов до ознакомления с русским хлебом служили главным источником растительной пищи. Заготовку корневищ надо производить поздней осенью.



Рис. 4. Тростник.

4. Тростник (часто неправильно называется камышом) — *Phragmites communis* Trin.

Высокое, травянистое, многолетнее растение (до 4 м высотой), относящееся к злакам.

Стебли прямые (соломина) до 1 см толщины, полые, гладкие, доверху олиственные; листья серо- или сизо-зеленые, длинные, узкие, линейные, суживающиеся к концу, заостренные, плоские, жесткие, по краям более или менее шероховатые; влагалище листа плотно обхватывает стебель. У основания листовой пластинки небольшой валик с рядом прямых волосков.

Стебель заканчивается густой (обычно) метелкой 20—50 см длиной. Колоски около 1 см длиной, они темнофиолетовые или буро-фиолетовые, реже желтоватые.

Тростник развивает мощные, толстые, длинные подземные (редко надземные) корневища.

Обычен по болотам, зарастающим озерам, плавням, заливным лугам, берегам рек и озер, по пескам с близкими грунтовыми водами. Особенно много в низовьях рек, где часто образует обширные заросли.

Распространен по всему Союзу, кроме крайнего севера.

Молодые, еще не развернувшиеся побеги тростника содержат много сахаристых и белковых веществ, могут употребляться в пищу в сыром виде. Из высушенных и размолотых корневищ можно приготовлять хлеб.

5 и 6. Водяные лилии, кувшинки или кубышки

Хорошо известные населению водные растения с крупными плавающими на воде сердцевидно-овальными или сердцевидно-округлыми листьями и крупными, как бы плавающими на воде цветами.

У нас есть белые водяные лилии с белыми цветами; это виды Nymphaea alba L., candida Presl. и tetragona Georgi. Есть также желтые водяные лилии или кубышки с желтыми цветами—Nuphar luteum Sm. и более мелкие в своих листьях, цветах и пр. — Nuphar pumilum DC. Водяные лилии встречаются в озерах, старицах, по заводям и в реках на местах с тихим течением, в болотах, образуя заросли.

Распространены почти во всех районах Европейской части СССР и Сибири. Образуют под водой на дне толстые ползучие корневища, богатые крахмалом. Эти корневища могут служить для приготовления муки и получения крахмала. Заготовку корневищ надо производить осенью. Избыток дубильных веществ из них удаляется простым вымачиванием порезанных корневищ или полученной из них муки в воде.

Молодые корневища Nymphaea alba L. на Кавказе идут в пищу в жареном или вареном виде.

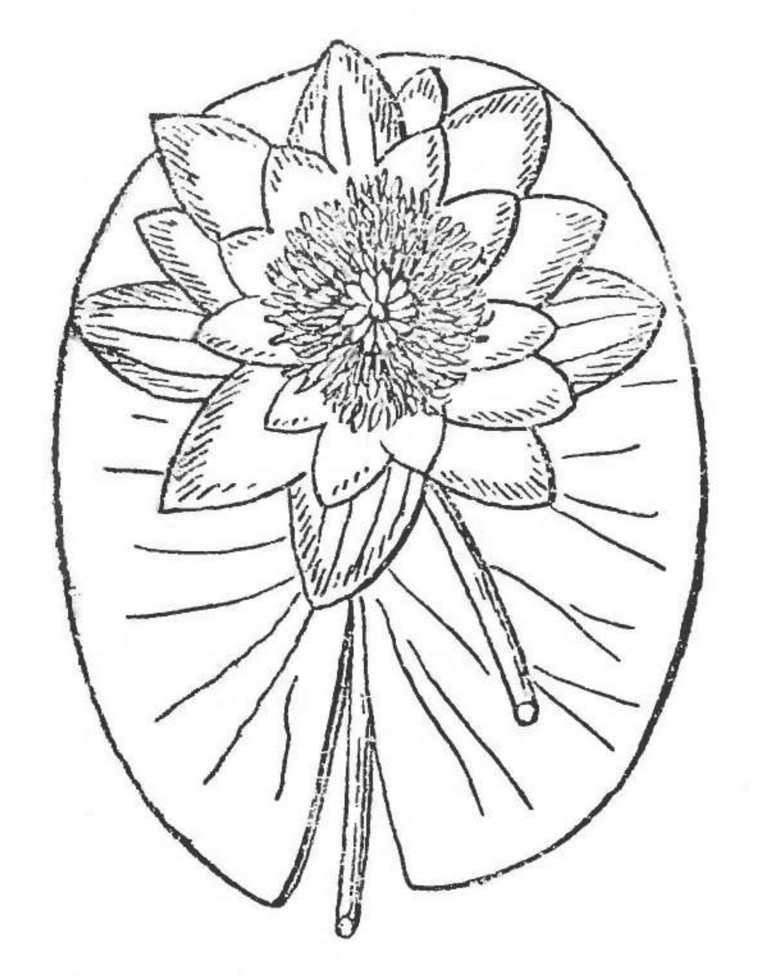


Рис. 5. Белая водяная лилия. Рис. 6. Желтая водяная лилия.

Семена водяных лилий в поджаренном виде могут служить заменой кофе.

7. Манник—Glyceria fluitans R. Br.

Растение из семейства злаков. Имеет широкое распространение в Европейской части СССР по лесным ручьям, болотистым лугам, торфяным выработкам и т. п. В некоторых местах Швеции, Польши, Восточной Германии, Венгрии и у нас на северо-западе собирают зерна этого растения и, ободрав у них бурую оболочку, готовят из них кашу. По Штреккеру, «крупа, полученная из зерна манника, при варке сильно разбухает, имеет приятный вкус и очень питательна».

По Вемеру, зерна этого манника содержат приблизительно 75% крахмала и сахара, 9.7% белка, 0.43% жира при 13.5% воды и 0.61% золы.

Вот некоторые характерные признаки этого злака.

Корневище ползучее; стебли прямостоящие, до 1.5 м, слегка шероховатые, в нижней части с прижатыми, не цветущими ветвями; листья 6—12 м ширины, плоские,

длиннозаостренные, острошершавые, особенно по краям; метелка большая, до 40 см длиной, развесистая; колоски несколько сплюснутые, 3—5-цветковые, продолговатые, 7—10 мм длины.

Из других водно-болотных растений пищевого значения можно отметить еще



Рис. 7. Манник.



Рис. 8. Водяной орех.

8. Водяной орех или чилим—Trapa natans L. 9. Камыш приморский—Scirpus maritimus L.

Водяной орех растет в воде и образует здесь довольно крупные плоды до 2.5 см с 4 острыми колючками. Под твердой оболочкой находится в плоде белое съедобное ядро. Оно представляет питательный и вкусный продукт. Семена содержат, по Вемеру, 20% сырого белка, 52% крахмала, 0.7% жира. Прежде водяной орех был культурным растением, но теперь это дело забыто. Плоды водяного ореха употребляются в сыром и вареном виде, а также в виде муки и крупы. Использование водяного ореха ограничивается тем, что на обширной области своего распространения он встречается редко и в малом количестве и лишь местами в изобилии. Особенно много водяного ореха в дельте Волги у Астрахани.

Приморский камыш имеет клубни, которые калмыками употребляются в пищу в вареном и печеном виде. Это растение из семейства осоковых, высотой 35—80 см. Стебель трехгранный. На верху его находятся обыкновенно 3 расходящихся листа, среди которых помещаются пучки колосьев, имеющих яйцевидное очертание. Шарообразные клубни, величиной с орешек, образуются на концах ползучих подземных побегов. Эти клубни богаты крахмалом.

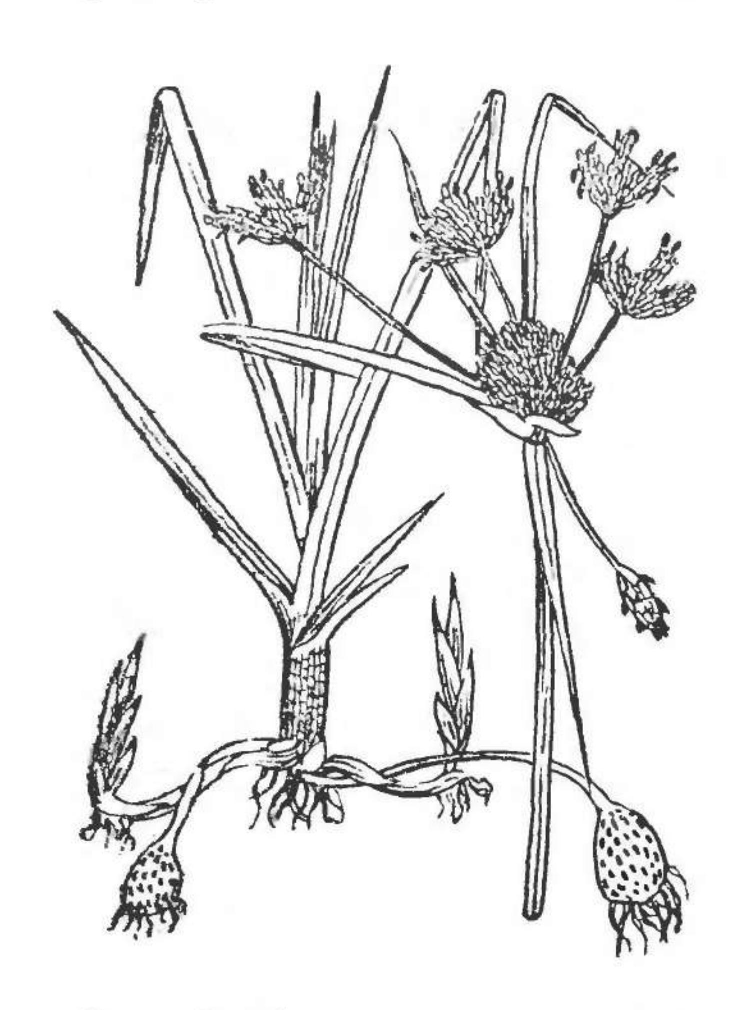


Рис. 9. Камыш приморский.

Приморский камыш в СССР распространен очень широко до Архангельска на севере и острова Сахалина на востоке включительно, но массовое распространение имеет в более южной полосе, где нередко встречается зарослями на солоноватых заболоченных местах.

II. РАСТЕНИЯ ТУНДР, ЛЕСОВ (ХВОЙНЫХ И ЛИСТВЕННЫХ), МОХОВЫХ БОЛОТ, ЛЕСНЫХ ПОРУБОК, ЛЕСНЫХ И ПОЙМЕННЫХ ЛУГОВ и т. п.

Сюда относится много растений, которые население хорошо знает и привыкло собирать: разнообразные съедобные грибы, различные ягоды (брусника, черника, клюква, голубика, морошка, земляника, малина, костяника, ежевика, рябина, черемуха, калина) и орехи (напр., обыкновенный лесной орех), жолуди дуба. В Сибири существует промысел собирания семян кедровой сосны, так называемых кедровых орешков. Надо только все время помнить, что грибы и ягоды бывают и ядовитые. Из ядовитых ягод в лесу надо остерегаться плодов — ягод у травянистых растений — ландыша, вороньего глаза, купены, воронца, у кустарников — волчеягодника, жимолости. Стоило бы поработать над улучшением пищевого достоинства некоторых лесных растительных питательных продуктов, например, над освобождением жолудей дуба от таннидов. При освобождении от смолистых веществ широко могли бы быть использованы для питания семена ели и сосны, кото-

рых у нас неограниченные запасы. Эти семена ценны в пищевом отношении и, в частности, богаты жирным маслом, годным для питания. Хвоя у наших хвойных содержит значительные количества витамина С. Ряд лесных и луговых растений, например, щавель, крапива, используется на зеленые щи.

Мы указываем далее дополнительно некоторые растения лесной полосы, пищевое значение которых менее известно широким кругам населения.

10. Шиповник обыкновенный—Rosa cinnamomea L.

Хорошо знакомый населению кустарник, который в СССР распространен очень широко, но преимущественно в



Рис. 10. Шиповник.
Слева—бедный витамином С, справа—богатый витамином С. Обратите внимание на различия в чашелистиках (на более мелких рисунках).

средней полосе. Он особенно часто встречается и приносит обильные плоды в заливных долинах более крупных рек, в зарослях кустарников на солнечных склонах и т. п.

Плоды шиповника, вернее сочная наружная мякоть, окружающая подлинные плоды—орешки, очень богата витамином С. Этого богатства нет у другого вида шиповника — Rosa canina L., имеющего в общем более южное распространение. Поэтому важно отличать обыкновенный вид шиповника от этого второго и других видов, для чего приложена соответствующая табличка и рисунок. Но в средней полосе

обыкновенный шиповник настолько преобладает над другими видами, что шансы смешать его с ними невелики. Сбор плодов шиповника производится в конце августа, в сентябре и октябре, в период их полного созревания. Сбору не подлежат плоды сгнившие, почерневшие, поврежденные насекомыми и т. д. Сушить плоды следует (не позже чем через 12 часов после их сбора) в сушилках, печах, при температуре не выше 40° С, рассыпав плоды тонким слоем и перемешивая их. Нельзя сушить плоды на солнце, иначе произойдет частичное разрушение витаминов. Кондиционные сушеные плоды шиповника должны быть красного или буровато-красного цвета, цельные, не плесневелые, без сора и посторонних примесей, без запаха, кисловато-сладкого, слегка вяжущего вкуса, влажностью не выше 16%.

ТАБЛИЧКА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫХ ВИДОВ ШИПОВНИКА

1. Чашелистики цельные или изредка, наружные, с единичными короткими нитевидными перышками, по отцветании кверху направленные, остающиеся при плодах 2

+ Чашелистики перисто-надрезанные, после цветения отвороченные назад и отваливающиеся задолго до созревания плодов. Листочки с обеих сторон голые.

Шиповник собачий — Rosa canina L.

Как витаминозное большого значения не имеет, содержит лишь 0.24—0.85% аскорбиновой кислоты на сухой вес мякоти.

2. Ветви покрыты густо шипиками и щетинками. Все шипики очень тонкие, прямые или слабо изогнутые. Плоды обыкновенно поникшие.

Шиповник иглистый — Rosa acicularis Lindl.

Плоды содержат витамин С, около 2.3% аскорбиновой кислоты на сухой вес мякоти.

+ Ветви с твердыми, согнутыми шипами, расположенными по-двое при основании листьев; на цветоносных ветвях их часто нет; кроме более крупных, нередко имеются еще многочисленные прямые или слегка изогнутые шипики и щетинки, особенно в нижней части ветвей и на молодых нецветущих побегах.

Шиповник коричный или обыкновенный — Rosa cinnamomea L.

Богат витамином С. Мякоть плодов содержит 5.5% аскорбиновой кислоты.

11. Можжевельник обыкновенный — Juniperus communis L.

Вечнозеленый, очень ветвистый кустарник, достигает в высоту 1.5—2 м, имеет шиловидные, жесткие, острые листья (хвоя), расположенные кольцеобразно, по три в каждом кольце. Цветки двудомные. Во время созревания пло-

довые чешуи становятся мясистыми и, срастаясь, образуют ложную ягоду черного цвета с сизым налетом. Можжевельник цветет весной. Плоды созревают на второй год осенью. Растет в хвойных и смешанных лесах.

«В зрелых плодах можжевельника содержится около 42% сахара; из них варят пиво, добывают сахар (можжевеловый), масло, вино, варят морс и т. д.» (Знаменский). Можжевеловые ягоды служат также для лечебных целей.

Сбор ягод можжевельника производится осенью, путем встряхивания куста или постукивания палкой по ветвям. Зрелые ягоды легко отпадают на подостланную под куст рогожу, мешок или холст. Сушить следует только зрелые ягоды буровато- или фиолетово-черного цвета, блестящие, иногда с голубоватым налетом, в хорошо проветриваемых помещениях, в печах или сушилках, при температуре 40° С. Недозрелые ягоды, плодоножки и прочая примесь должны быть удалены. Кондиционные сушеные ягоды должны быть черно-бурого, фиолетового цвета, иногда с голубым восковым налетом, с запахом (при растирании) — ароматическим, смолистым, вкусом — сладковато-пряным, влажностью не выше 20%.

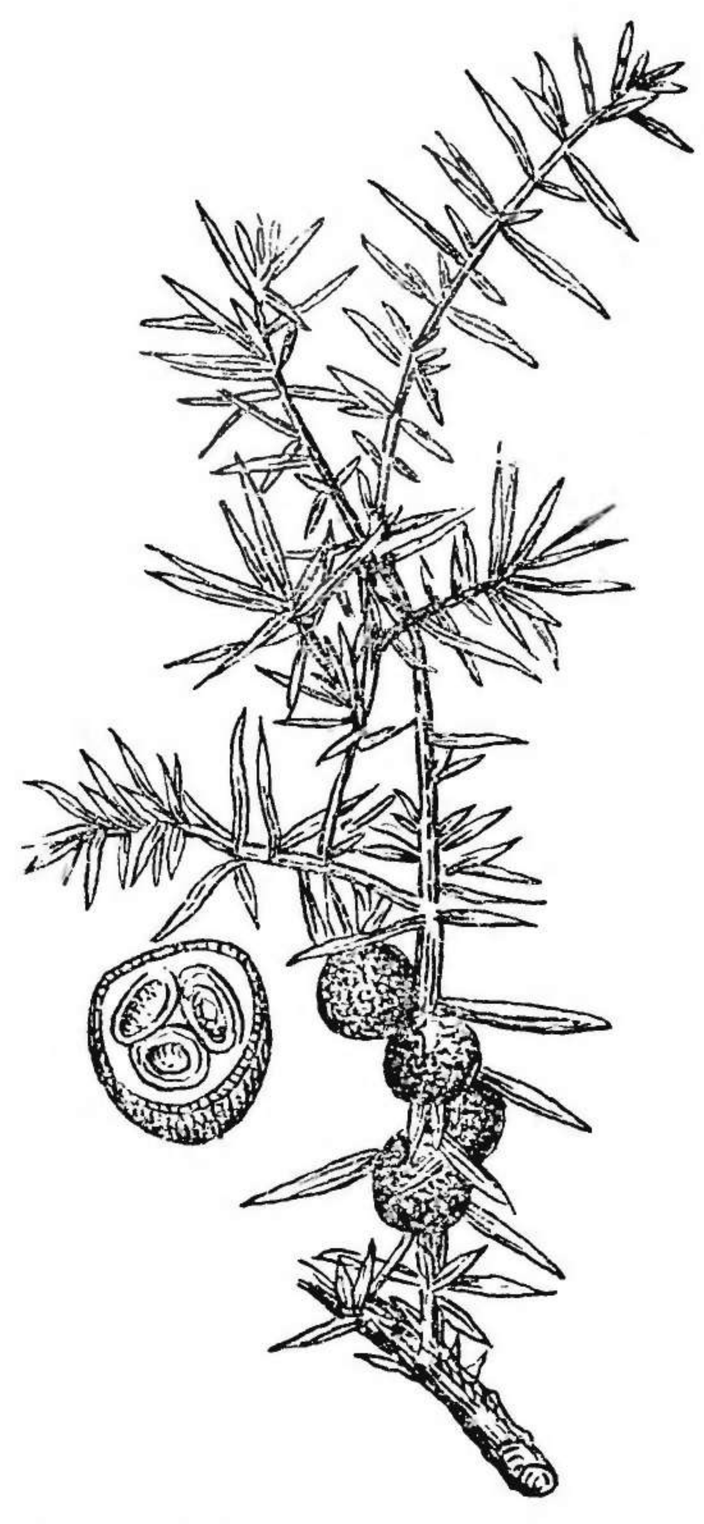


Рис. 11. Можжевельник обыкновенный.

12. Хмель—Humulus lupulus L.

Широко знакомое населению многолетнее вьющееся растение. Листья при основании сердцевидные, дланевидно 3—5-лопастные, с яйцевидными заостренными крупнопильчатыми лопастями, верхние листья — цельные.

В женских соцветиях—шишках—прицветники и околоцветник усеяны желтыми железками.

Эти железки содержат в себе горькое вещество — лупулин, из-за которого хмель употребляется при пивоварении и в медицине.

Хмель в диком виде растет во влажных местах, в лесах и кустарниках по берегам рек, в оврагах и т. п. и здесь особенно распространен в средней полосе Европейской части СССР. Встречается также в Крыму, на Кавказе, в Сибири, на Алтае, в Тянь-Шане.

Молодые подземные побеги употребляются в пищу, вместо спаржи, и для зеленых щей, вместо крапивы.

13. Иван-чай, кипрей—Epilobium angustifolium L.

Травянистое многолетнее растение до 2 м высотой, с пурпуровыми цветами, расположенными кистью в верхней части стебля. Листья узкие, цельнокрайние или редкозубчатые, заостренные, сидячие, многочисленные.



Рис. 13. Иван-чай.

Плоды длинные, тонкие, на ножке, напоминают стручок. Семена мелкие с белой летучкой.

Встречается на лесных порубках и пожарищах, на опушках, насыпях, в канавах, в лесу на песчанистых почвах. Обыкновенен почти по всему СССР в полосе хвойных лесов. Есть также в Крыму, на Кавказе, в Тянь-Шане.

«Сладкие корни служат на Кавказе овощью: из них выпекают хлеб. Молодые корневые отпрыски тоже съедобны; они идут в супы, а также вместо спаржи или капусты. Листья употребляются вместо чая» (Знаменский).

Растения из семейства зонтичных

К этому семейству относятся ценные культурные растения, например, морковь, петрушка, укроп, анис, кориандр. Есть в этом семействе и дикие пищевые растения. Среди зонтичных растений есть сильно ядовитые. Например, в болотах растет цикута, которой можно отравиться. Поэтому при распознавании диких зонтичных нужно быть особенно внимательным. Впрочем такие растения, как упомянутые далее борщевик, сныть, тмин, хорошо распознаваемы и большей частью знакомы населению.

14. Борщевики—виды Heracleum

Сюда относится наш обыкновенный борщевик — Heracleum sibiricum L.

Высокая трава (до полутора метров высотой), шершаво-волосистая, с грубым толстым бороздчатым стеблем. Листья с крупными влагалищами, тройчатые, с округло-яйцевидными лопастными или перисто-раздельными, неравнозубчатыми листочками. Соцветия — сложные зонтики — крупные. Лепестки желтовато-зеленоватые. Плод голый, плоский, широкий, длиной 6—11, шириной 4—7 мм.

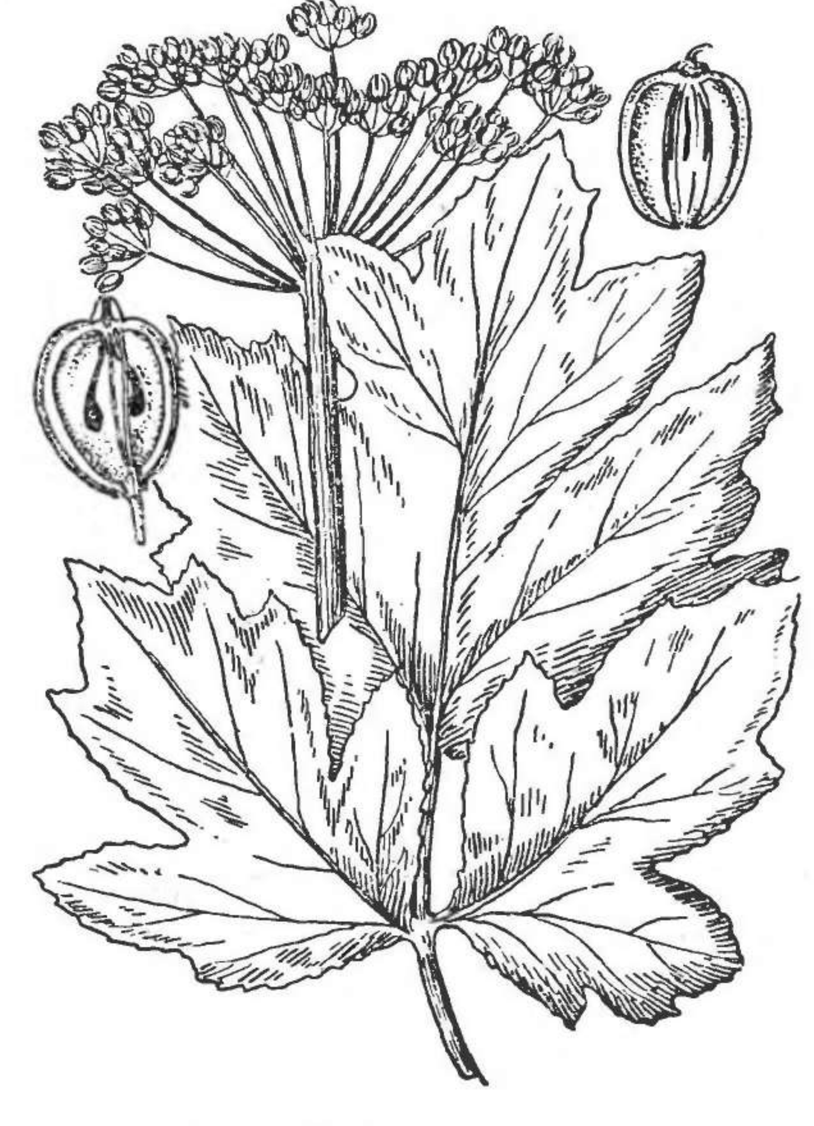


Рис. 14. Борщевик.

Встречается на влажных местах — на лугах, между кустарниками и т. п. В Европейской части СССР распространен широко, от Архангельска до юга Бессарабии. Есть в Крыму, на Кавказе, в Сибири, в Казахстане (Джунгарское Ала-тау).

На Кавказе и в Крыму встречаются другие виды борщевика — Heracleum asperum MB, pubescens MB, villosum Fisch., на Алтае обилен борщевик — Heracleum dissectum Ledb. высотой до 2 м. Все эти виды очень похожи по росту и ли-

стьям на обыкновенный наш борщевик, но они имеют белые лепестки и некоторые другие отличия.

У разных борщевиков собираются молодые листья (ранней весной), как зелень для щей; нежные молодые стебли с цветами (еще не развитыми) употребляются в соленом виде (обданные кипятком), а также поджаренные в масле с мукой. Стебли, еще не успевшие затвердеть, употребляются в пищу в сыром виде и т. п.

Вероятно, вообще, борщевики можно более широко использовать в пищу, особенно с предварительной обработкой их для целей кулинарии.

15. Сныть—Aegopodium podagraria L.

Многолетняя довольно высокая трава (высотой 60—100 см). Стебель бороздчатый, наверху несколько ветвистый, нижние листья двояко-тройчатые, верхние — тройчатые. Листочки их яйцевидные, заостренные, остропильчатые по краю.

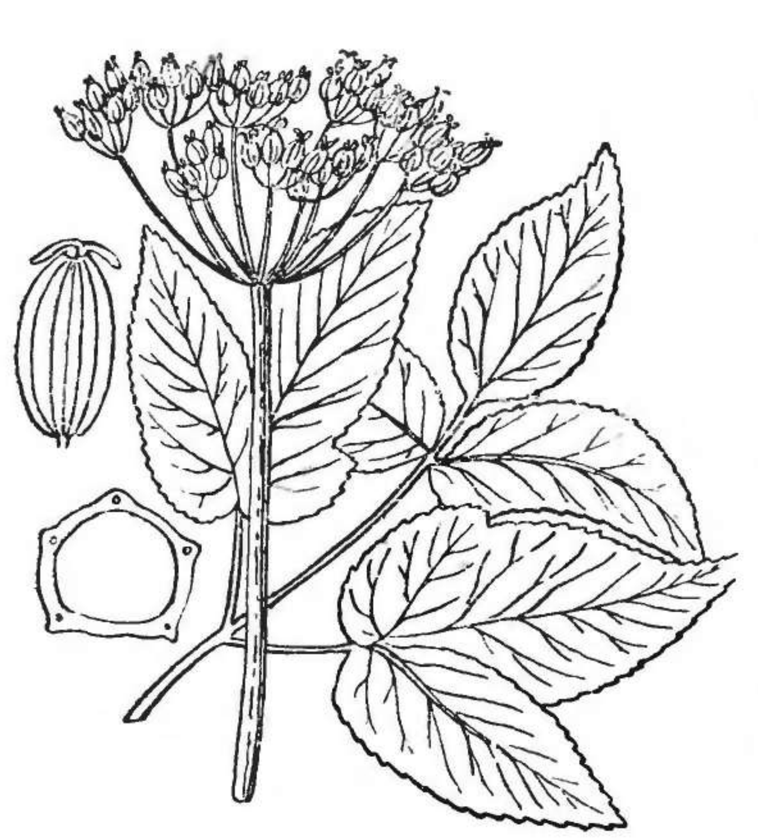


Рис. 15. Сныть.

Верхушечный зонтик о многих лучах, плодущий, боковые — бесплодные. Лепестки белые. Плод длиной 3 мм, продолговатый, слегка сжатый с боков. Встречается в лесах и между кустарниками, нередко как сорное в садах и парках.

Распространена широко почти по всей Европейской части СССР от Карело-Финской ССР до Бессарабии и на Востоке до Чкаловской, Саратовской областей включительно, а также в южной полосе Сибири до Байкала, на Северном Кавказе, в Средней Азии (Тянь-Шань).

Употребляются молодые неразвернувшиеся листья и особенно молодые листовые черешки в пищу вместо капусты для приготовления щей и ботвиньи.

16. Тмин—Carum carvi L.

Двухлетняя трава с веретенообразным корнем; стебель прямой, наверху ветвистый, вышиной 30—80 см, листья в

очертании продолговатые, трояко-перистые, с тонколинейными, острыми долями; зонтик о 8—16 неодинаковых лучах, лепестки белые, плод длиной 3—3½ мм, продолговатый, слегка сжатый с боков. Тмин легко узнается по характерному запаху от растертых между пальцами плодов.

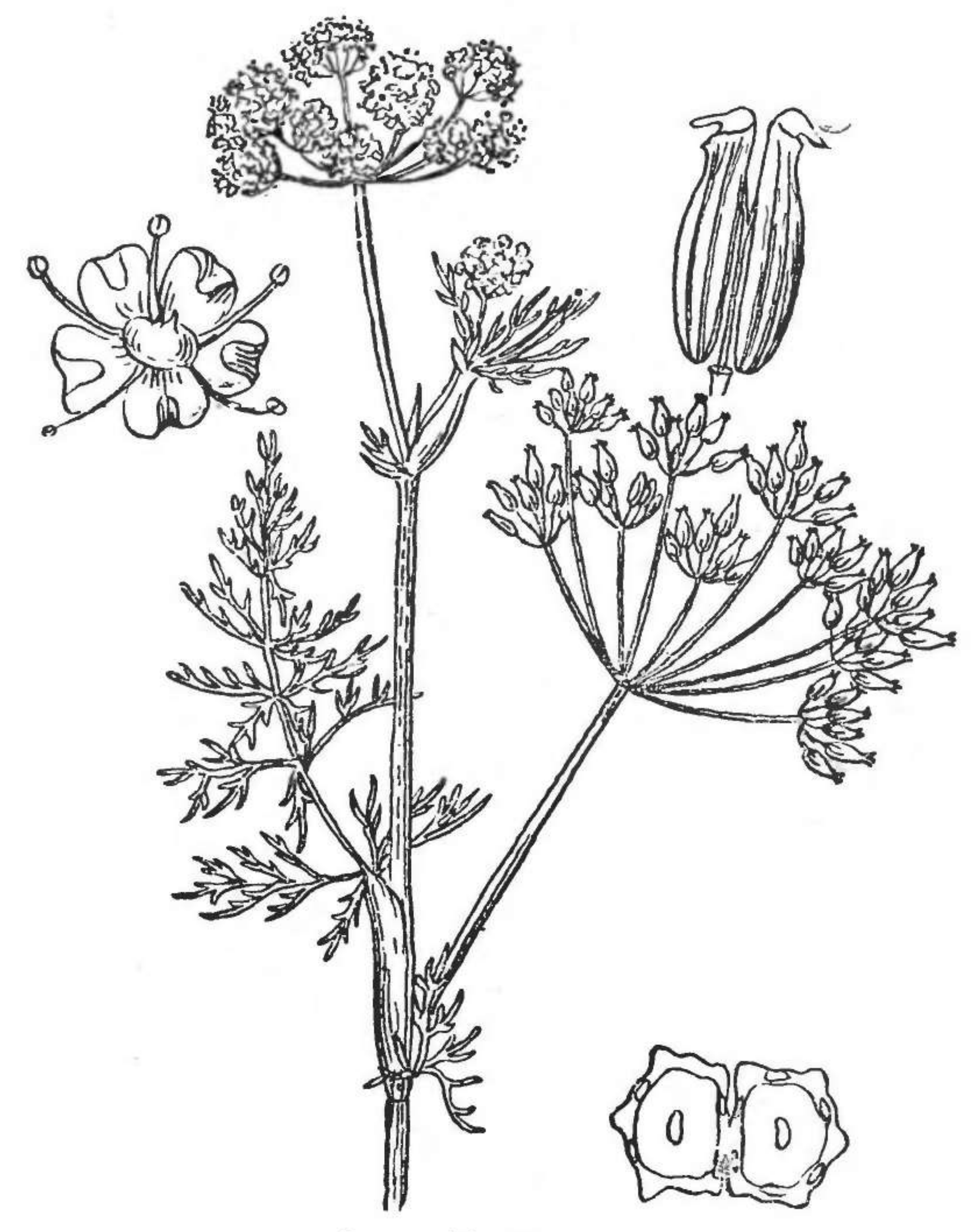


Рис. 16. Тмин.

Встречается нередко на лугах, в северной и средней полосе Европейской части СССР. Есть на Кавказе, в Сибири достигает Байкала. Плоды содержат особое эфирное масло и служат для придания аромата хлебу. Черкесы готовят из них муку для хлебопечения. Плоды тмина служат также приправой к другим пищевым продуктам и употребляются в медицине. Существует культура тмина.

17. Колокольчики—Campanula.

На Кавказе и на юго-западе СССР встречается рапунцель, или съедобный колокольчик—Campanula rapunculus L., у которого в пищу употребляются листья как салат и реп-



Рис. 17 *а*—колокольчик персиколистный, *б*—колокольчик репчатовидный, *в*—колокольчик широколистный, *г*—колокольчик крапиволистный.

чатые сладкие корни. Листья и корни съедобны и у других видов колокольчика, которые обыкновенны у нас в лесах. Сюда относятся колокольчик персиколистный — Campanula persicifolia L., широколистный — C. latifolia L.

В листьях и корнях колокольчиков содержится углевод — инулин. У широколистного колокольчика рекомендуется брать корень от двухлетних растений, так как более старые корни тверды и негодны в пищу (Знаменский).

В литературе есть указания также на использование в пищу крапиволистного колокольчика — Campanula trachelium L. (листья и корни) и репчатовидного — C. rapunculoides L. (корни). Оба эти вида колокольчиков очень обыкновенны в средней полосе Европейской части СССР — первый в лесах, второй — по склонам, кустарникам и лугам.

Рапунцель — старое культурное растение.

ТАБЛИЧКА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ВИДОВ КОЛОКОЛЬЧИКА, ИМЕЮЩИХ ПИЩЕВОЕ ЗНАЧЕНИЕ

1. Стеблевые листья узкие, линейные или линейно-ланцетные, голые 2

+ Стеблевые листья широкие (сердцевидные, сердцевидно-овальные или овальные), всегда шершавые или волосистые. Стебель прямой, простой (реже ветвистый на верхушке) Плоды поникшие, открывающиеся у основания дырочками 3

2. Цветы крупные (ширина отгиба до 2.5 см), расположенные в небольшом числе (2—6) простой кистью или одиночные. Цветы лазоревые, реже белые. Венчик широко-колокольчатый (длина его почти равна ширине). Растение многолетнее.

Колокольчик персиколистный — ampanula persicifolia L.

+ Цветы некрупные (ширина отгиба не более 1.8 см), расположены большей частью многоцветковой метелкой, реже простой кистью и одиночные. Корень толстый, веретенообразный. Стебель тупо-ребристый, высокий, большей частью простой, оканчивающийся длинной, узкой, кистевидной метелкой. Венчик воронковидный, колокольчатый, часто до середины 5-раздельный. Доли яйцевидно-продолговатые, острые, голые, растение двухлетнее.

Колокольчик рапунцель — Campanula rapunculus L.

3. Чашелистики у вполне распустившихся цветков и плодов вниз загнутые, ланцетные, цветки в большом числе расположены кистевидным соцветием (иногда настоящей кистью), более или менее поникшие.

Колокольчик репчатовидный — Campanula rapunculoides L.

+ Чашелистики у цветов и плодов прямо и косо стоящие, яйцевидно-ланцетные, цветки немногочисленные, по 1, иногда по 2—3 в пазухах листьев, наверху собранные в малом числе кистью, большей частью прямо или косо стоящие, довольно крупные, с ресничками 4

4. Стебель (как и листья) с жесткими волосками, остро-угловатый. Листья крупно-неравнопильчатые; нижние и средние — сердцевидные, с длинными черешками, верхние — овально-ланцетные, сидячие. Цветки по 1 или по 2—3 в пазухах листьев, верхние сближены в короткую кисть; цветоножки у основания с прицветником; венчик лазурный (или сине-лиловый, реже белый).

Колокольчик крапиволистный — Campanula trachelium L.

+ Стебель голый, цилиндрический, кверху слегка тупо-угловатый. Листья продолговато-яйцевидные, неравно-городчато-зубчатые, заостренные, весьма тонкие, на обеих сторонах с редким мягким пушком; нижние — суженные в крылатый черешок, слегка сердцевидные, верхние — сидячие, ланцетные. Цветки по 1 в пазухе листьев, верхние в короткой кисти, прямостоящие, лазоревые (светлофиолетовые, реже белые); чашечка большей частью голая; цветоножки — пониже середины с двумя прицветниками.

Колокольчик широколистный — Campanula latifolia L.

18. Гравилаты—Geum.



Рис. 18. Гравилат городской.

В средней полосе Европейской части Союза ССР очень обыкновенны два вида гравилатов, для которых указывается пищевое значение. Это — гравилат городской — Geum urbanum L. и гравилат речной — Geum rivale L.

Первый из них встречается как сорное в парках, рощах, второй — по сыроватым лесам, кустарникам в пойме рек, по оврагам, канавам.

У обоих свежие молодые листья могут служить салатом. Кроме того, у городского гравилата его корень, под именем гвоздичного корня, употребляется в народной медици-

не и как приправа к пище. Корни обоих гравилатов используются при пивоварении. Вот характерные признаки этих растений.

Многолетние травы из семейства розоцветных. Листья корневой розетки перисто-лировидные, с более крупной конечной долей; стеблевые листья немногочисленные, тройчатые или трехраздельные. Цветы белые, слаборозоватые, с карминовыми жилками, или желтые, лепестков 5. Чашечка приросла к цветоложу, состоит из 5 внутренних крупных и 5 наружных мелких чашелистиков (подчашия); пестиков много; столбики длинные, 2-членистые; верхний членик их загнут крючком и отпадает, нижний остается на плоде; плодоложе сухое, цилиндрическое; плод сухой, состоит из семянок.

ТАБЛИЧКА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ВИДОВ ГРАВИЛАТА

1. Цветы — слаборозоватые, с карминовыми жилками, поникшие; плодоложе на длинной ножке, равной чашечке; верхний членик столбика до самой верхушки волосистый и почти равен нижнему.

Гравилат речной — Geum rivale L.

+ Цветы — желтые, торчащие или отклоненные; плодоложе на ножке, не превышающей половины чашечки; верхний членик столбика на верхушке голый и в 3—4 раза короче нижнего. Чашечка по отцветании отогнутая. Стебель и цветоножки покрыты короткими, редкими и более длинными мягкими, белыми волосками.

Гравилат городской — Geum urbanum L.

19. Алтей лекарственный, просвирняк—Althaea officinalis L.

Многолетнее травянистое растение из семейства просвирняковых или мальвовых. Имеет довольно широкое распространение в Европейской части СССР (кроме севера) и Западной Сибири, в том числе на Алтае. Есть в Крыму, на Кавказе, в Средней Азии. Встречается на влажных лугах, в зарослях кустарников по сырым местам. Много в поймах более крупных рек (например, Волги, Дона).

Корни алтея лекарственного употребляются в медицине, но имеют также пищевое значение. Местами население много выкапывает этих корней для сбыта в аптеки и потому знакомо с ними. Корни пригодны для питания в измельченном и отваренном виде.

Никитинский пишет о них: «Двухгодовалое корневище собирается осенью, причем главный деревянистый корень

не используется; берутся боковые корни; они очищаются от кожицы и сушатся. Алтейный корень слизист, сладковат; водный отвар окрашивается иодом в синий цвет от присутствия крахмала».

По Вемеру, в корне содержится слизи 35%, пектина 11%, крахмала 37%, сахарозы 4%, аспарагина «левого» до 2%; есть яблочная кислота. Количество сахарозы может



Рис. 19. Алтей лекарственный.

достигать 10.2%. Вообще количество сахарозы, слизи и других веществ меняется по временам года. Зола богата фосфатами.

Характерные черты алтея лекарственного таковы. Растение высокое, до 125 см, бархатисто-войлочное. Стебель прямой. Листья яйцевидные, острые, неравномерно зазубренные, 3—5-лопастные, при основании сердцевидные. Цветоножки со многими цветами, значительно короче листьев и чашечки. Цветы в пазушных пучках, скучены у верхушки стебля, правильные, двуполые. Чашечка пятизубчатая с подчашием о 7—9 листочках. Лепестки слегка выемчатые, розоватые. Плодолистики многочисленные. Плод дробный из многочисленных, отделяющихся друг от друга

семянок, трескающихся вдоль шва. Семянки по спинке округлые. Ребятишки едят плоды этого растения. Другой вид того же рода называется шток-розой и разводится ради крупных ярких цветов в селах Украины и других местах. В семенах у шток-розы содержится около 12% масла, которое близко к льняному.

20. Очиток заячья капуста—Sedum maximum Sut., очиток пурпуровый — Sedum purpureum Link.

Оба очитка представляют собой растения из семейства толстянковых и легко узнаются по своим плоским толстоватым мясистым листьям. Оба очитка встречаются почти по всей Европейской части СССР и Сибири. Очиток заячья капуста растет по более сухим местам, например, на песчаных полянах в сосновых лесах, на юге в кустарниковых и травянистых степях и на песках. Очиток пурпуровый характерен для заливных лугов и зарослей кустарников на них, например, в долине р. Волги.



Рис. 20. Очиток заячья капуста.

«Листья и побеги сочны, нежны и очень приятного вкуса, слегка кисловаты, с легкой горечью, поэтому в свежем виде их употребляют для приправы салатов и винегретов, а вареные в виде супов, пюре, примесей... Благодаря сочности и мягкости удовлетворительно сквашн-

ваются». По Вемеру, в листьях очитков много яблочнокислого кальция, есть и свободная яблочная кислота.

Характерные признаки двух упомянутых видов. Листья мясистые, плоские, очередные или супротивные. Цветы в разветвленном щитковидном соцветии, правильные. Чашечка 5-раздельная, лепестков 5, тычинок 10, из них 5 супротивных лепесткам прикреплены к последним; пестиков 5. Плод — из листовок с мелкими многочисленными семенами.

ТАБЛИЧКА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ВИДОВ ОЧИТКА

1. Цветы зеленовато-белые, в густых метельчатых соцветиях, лепестки прямые, оттопыренные, кверху желобчатые, кончающиеся остроконечием. Листья большей частью супротивные или мутовчатые (по 3), плоские, яйцевидные или продолговатые, тупые, неравнозубчатые; нижние листья с широким основанием, прочие у основания слегка сердцевидные, стеблеобъемлющие. Стебель прямой или приподнимающийся, высотой 30—70 см.

Очиток заячья капуста — Sedum maximum Sut.

+ Цветы розовые или пурпуровые. Листья супротивные или очередные, плоские, продолговатые; нижние листья постепенно суженные в короткий черешок, верхние сидячие с округлым основанием, неравнопильчатые. Лепестки над серединой отогнутые, у верхушки почти плоские, с малозаметным острием. Высота растения 30—60 см.

Очиток пурпуровый — Sedum purpureum Link.

III. РАСТЕНИЯ ЮЖНЫХ СТЕПНЫХ ЛЕСОВ, КУСТАРНИКОВЫХ И ТРАВЯНЫХ СТЕПЕЙ, А ТАКЖЕ ПОЛУПУСТЫНЬ

В степных лесах много бывает дикой яблони и груши, свидины, боярышника, в кустарниковых степях — терна и вишни, которые местами образуют своеобразные «дикие сады».

Из кустарников со съедобными ягодными плодами в степных областях отметим еще кизильник — Cotoneaster, из травянистых растений клубнику — Fragaria viridis Duch.

В более южной сухой полупустынной и пустынной полосе встречается лох или джидда — дикая маслина (Elaeagnus). Немало съедобных ягод и орехов есть на юге в защитных лесных полосах. Съедобны плоды широко разводимой в более южных местностях шелковицы (Morus).

В полупустынях и пустынях на песках встречается кумарчик — Agriophyllum arenarium L. — растение из семейства лебедовых. По Казакевичу, казахи издавна пользовались семенами этого растения как лакомством в слегка поджаренном виде и для приготовления из муки лепешек.

Семена кумарчика дают продукт высокого питательного и вкусового качества, что зависит от того, что в них много белка, крахмала и жира.

Для закрепления песков нередко разводят крупный злак — песчаный камыш или песчаный овес — Elymus giganteus Vahl., который встречается на песках и в диком состоянии. Из его зерен можно приготовлять муку.

Также употребляются зерна другого близкого вида — Elymus arenarius L., который встречается у нас на приморских песках на севере Европейской части СССР. В Исландии муку этого вида примешивают при приготовлении хлеба.

Среди диких растений степей, полупустынь и пустынь есть клубне- и корнеплоды пищевого значения. Некоторые из них указываются дальше.

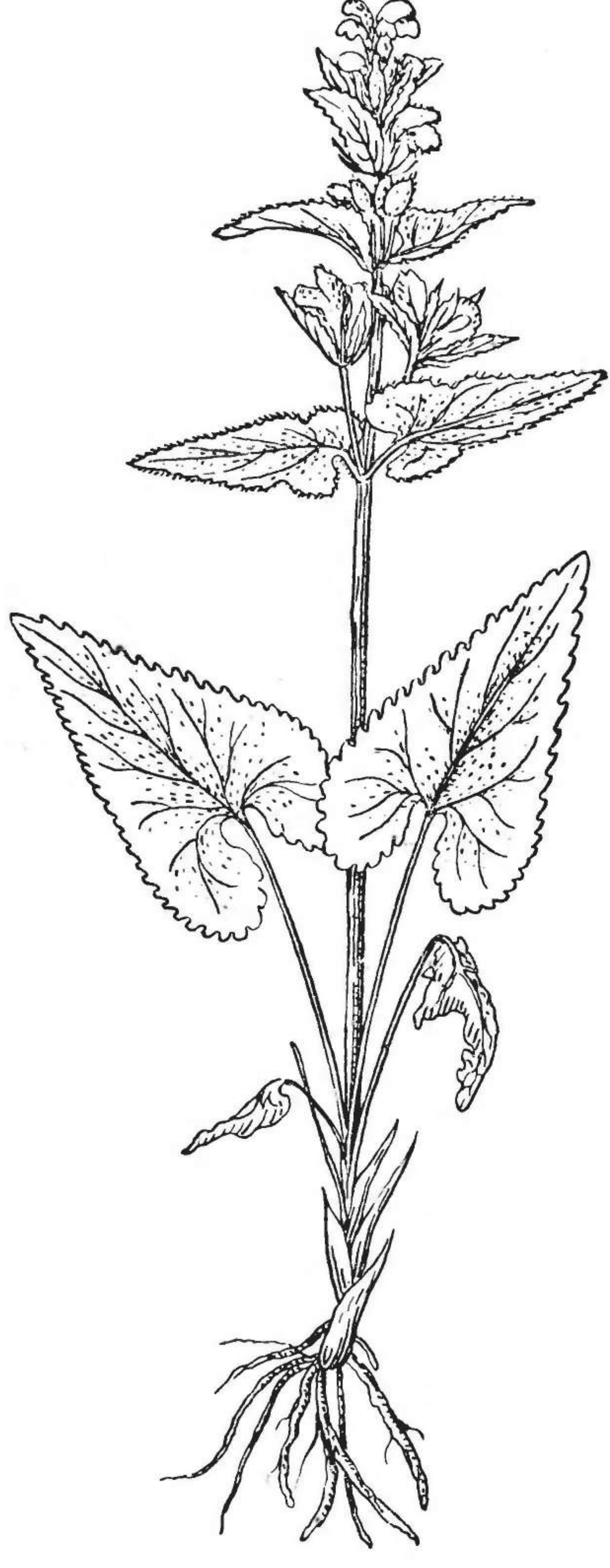
21. Зопник, или железняк клубневой—Phlomis tuberosa L.

Травянистое многолетнее растение из семейства губоцветных. Корни длинные, утолщенные в шаровидные клубни; стебель 50—150 см, прямостоячий, простой или ветвистый, темно-буровато-лиловый, нижние листья на черешках, широкотреугольные, с глубоким сердцевидным основанием и туповатой верхушкой; средние — на более коротких черешках, сердцевидно-продолговатые; верхние — почти сидячие, длинно-треугольно-ланцетные; все крупногородковые, с верхней стороны темнозеленые, голые, с нижней светлые и опушенные; цветочные мутовки густые, более или менее расставленные; цветки 15—20 мм длиной, грязнорозовые, снаружи беловойлочные.

Характерное растение нашей степной полосы, встречается от Украины и до Якутска в Сибири. На юго-востоке Европейской части СССР — по травяностепным западинам. В южной части лесной области—на сухих солнечных склонах, известняках, песках. Есть в Крыму и на Кавказе. Калмыки употребляют в пищу клубни зопника в вареном и печеном виде. Иногда их сушат, толкут. Используют их еще при приготовлении молочной каши.

Мучнистые клубни зопника идут в пищу также на Кавказе. На сухих лугах и в травяных степях имеют более или менее широкое распространение чина клубненосная — Lathyrus tuberosus L. и таволга шестилепестная или земляные орешки — Filipendula hexapetala Giliul.

У чины «в пищу на Кавказе употребляются утолщенные корни, величиной с лесной орех; их очищают и варят в соленой воде; по вкусу они напоминают компот; в сыром виде имеют неприятный вкус» (Знаменский). Есть также указания на употребление клубней «земляных орешков» в пищу.



22. Козелец испанский, сладкий корень—Scorzonera hispanica L., а также другие виды Scorzonera

Многолетнее травянистое растение из сложноцветных, корень толстый, цилиндрический, мясистый; стебель 60—130 см, прямостоячий, густо покрыт листьями, ветвистый,

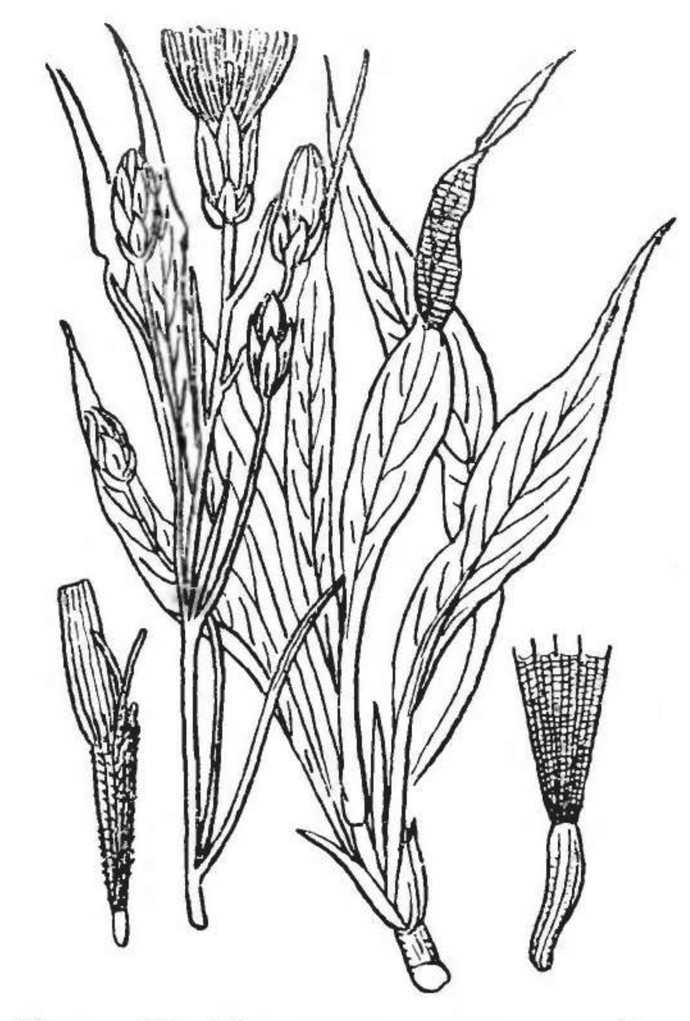


Рис. 21. Зопник клубненосный. Рис. 22. Козелец испанский.

голый или слабо паутинистый; листья зеленые или сизовато-зеленые, по краям очень мелкозубчатые, отчего края

острошершавые; нижние — эллиптические, заостренные, сидячие, полустеблеобъемлющие, реже все листья линейные; корзинки цветов одиночные на конце стебля и ветвей, обертка 20—30 мм длиной, листочки ее яйцевидно заостренные, по краям слегка шерстисто-опушенные; ячейки на цветоложе по краям шерстисто-ресничные; цветы светложелтые; семянки 15—16 мм длиной, краевые с 5 выдающимися острobугорчатыми ребрышками, снабжены летучкой.

Характерное растение степной полосы в Европейской части СССР. Есть в Крыму и на Северном Кавказе. Разводится. Листья могут служить для выкормки шелковичных червей. В корнях содержится много углевода — инулина. Они представляют вкусную, легко переваримую овощь. Идут в пищу по удалении кожицы, как цветная капуста или спаржа, а также в супы. Особенно хорош корень, поджаренный в масле.

Несомненно и некоторые другие виды Scorzonera, встречающиеся в наших степях, полупустынях и пустынях, представляют бóльшую или меньшую пищевую ценность, но еще мало изучены в этом отношении.

В низовьях рек Волги и Урала встречаются виды Scorzonera, имеющие под землей клубни (Scorzonera tuberosa Pall., Sc. pusilla Pall.). Местное население употребляет эти клубни в вареном и печеном виде, сушит и толчет их. У Scorzonera pusilla, как я сам испытал, клубни хорошо съедобны и вкусны даже в сыром состоянии. Однако эти виды Scorzonera встречаются в относительно небольшом количестве, а при введении их в культуру, вероятно, некоторым препятствием, особенно на первое время, будет медленное развитие клубней.

Козелец—Scorzonera L.

Многолетние травы из сложноцветных. Листья линейные или линейно-ланцетные, цельнокрайние. Цветки желтые, реже розовые, язычковые, собраны в корзинки и окружены многорядной оберткой с неравными, зелеными черепитчато расположенными листочками; наружные — яйцевидные, внутренние — ланцетные, по краям перепончатые. Семянки линейно-цилиндрические, с летучкой, состоящей из рыжеватых перистых волосков, часть которых (внутренняя) имеет продолжение в виде более или менее короткой зазубренной ости.

ТАБЛИЧКА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДВУХ КЛУБНЕНОСНЫХ ВИДОВ КОЗЕЛЬЦА

1. Семянки шерстисто-пушистые. Стеблей несколько из одного корневища. Листья линейно-ланцетные. Обертки корзинок длиной около 10 мм.

Козелец клубненосный — Scorzonera tuberosa Pall.

+ Семянки голые. Стебель обыкновенно один, прямостоячий. Листья узколинейные, почти нитевидные. Обертка корзинок длиной до 28 мм.

Козелец маленький — Scorzonera pusilla Pall.

23. Виды козлобородника—Tragopogon.

Это двухлетние травы из семейства сложноцветных. Листья при основании расширены, кверху сужены. Цветы в соцветиях — корзинках — одни только язычковые, желтые. Листочки обертки однорядные. Плоды — семянки с летучкой из волосков.



Рис. 23. Козлобородник луговой.

Козлобородник большой — Tragopogon majus Jacq. имеет стебель высотой 30—100 см. Ножки цветочных корзинок вздутые при плодах. Корзинки крупные, длиной 50—60 мм. Листочков обертки 10—12. Обыкновенное растение в южной и средней полосе Европейской части СССР. Есть в Крыму и на Кавказе. Встречается в степях, на степных склонах, иногда на сорных местах.

Козлобородник луговой — Tragopogon pratense L. с менее крупными корзинками, длиной 30—40 мм, у которых ножки почти не вздутые. Имеет более широкое распространение в Европейской части СССР и в Сибири. Есть в Крыму и на Кавказе. Встречается в степях и на лугах. Есть еще другие виды козлобородника в нашей стране.

У козлобородников употребляются в пищу корни и молодые стебли и листья. Выкапывать корни надо осенью у однолетних растений (только с прикорневыми листьями).

При варке в соленой воде свойственный сырым корням горький вкус исчезает. Стебли рекомендуется прокатывать между ладонями для освобождения от горького млечного сока.

Крестоцветные

К этому семейству относятся ценные культурные растения, в том числе корнеплоды, напр., репа, редька, редиска. Дальше указываются более ценные дикие корнеплоды из того же семейства.

24. Катран татарский—Crambe tatarica Sebeok и другие виды катрана

Растения с крупными прикорневыми листьями и раскидистым сильно метельчато-ветвистым соцветием, часто типа «перекати-поле». Корень в верхней части утолщенный, мясистый.

Виды катрана встречаются в полосах (зонах) степей, полупустынь и пустынь. Катран приморский или морская капуста растет на приморских песках.

Распространение видов катрана: Европейская часть СССР, Западная Сибирь, Крым, Кавказ, Средняя Азия.

У катрана татарского, приморского и некоторых других все растение съедобно.

По Мальцеву, молодые стебли катрана в Каменной степи, Воронежской области, собирались населением целыми мешками как овощь, которая съедалась сырой и варилась как капуста. Съедобны и корни катрана татарского. Отвар из них считается укрепляющим для детей.

На рис. 24 представлен среднеазиатский вид катрана—Crambe Kotschyana Boiss., корни которого тоже употребляются в пищу.

25. Крупноплодник—Megacarpaea laciniata DC.

Встречается в полупустынных и пустынных низовьях рек Волги и Урала и дальше в Средней Азии, где есть другие виды этого рода. Невысокое (20—40 см) растение с прикорневыми и стеблевыми листьями. Цветочный стебель с метельчатым соцветием. Лепестки фиолетово-розовые. Плод—относительно крупный плоский стручок с широким крылом по краю.

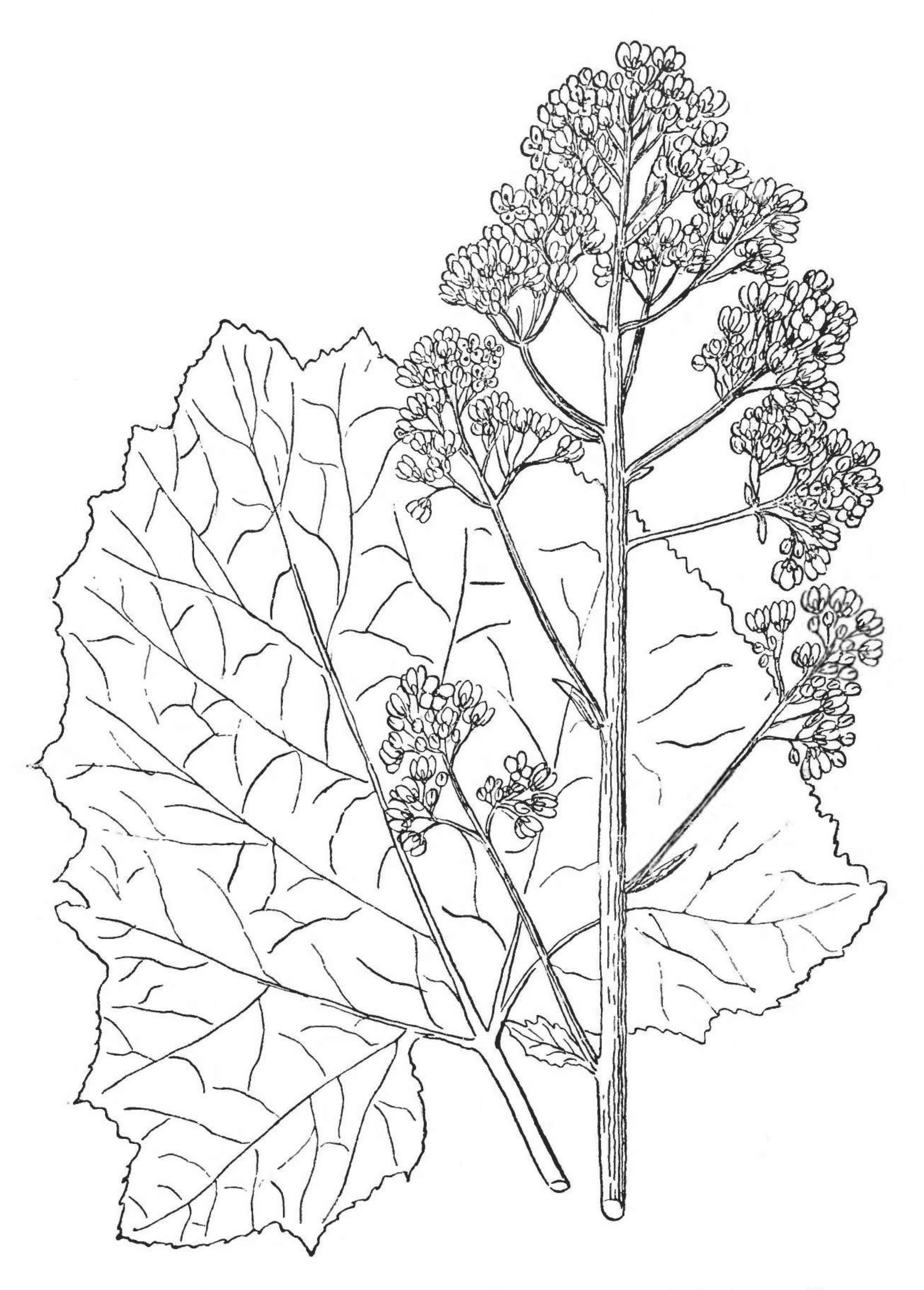


Рис. 24. Катран из Средней Азии—Crambe Kotschyana Boiss.

Имеет толстые сочные корни, годные в пищу. По анализам В. В. Фофонова, в сухих только что плодоносивших клубнях оказалось около 54% углеводов (крахмала, сахара, декстринов), 5.6% протеина.



Рис. 25. Крупноплодник.

Пищевую ценность имеют, вероятно, корни и других наших видов крупноплодника.

В полупустынях и пустынях есть вообще немало растений типа клубне- и корнеплодов. О некоторых имеются в общем довольно скудные указания на их пищевую цен-

ность (кроме упомянутых здесь, например, для зонтичного Ferula longifolia Fisch.), о других вопрос остается невыясненным.

IV. СОРНЫЕ РАСТЕНИЯ

Непосредственно около себя на полях и сорных местах легко найти дикие растения, которые имеют известную дополнительную или даже самостоятельную ценность в пищевом отношении.

Благодаря невольному отбору при очистке посевного материала сорнополевые растения по размеру своих плодов и семян часто приближаются к соответствующим культурным растениям и как бы выдвигают себя кандидатами для культуры. Через стадию сорняка на полях прошли, повидимому, овес и гречиха.

Сорняк с ядовитыми семенами — куколь — одно время культивировался для переработки его семян на спирт.

Злаки из рода щетинника — Setania PB и Set. viridis PB являются сорняками в посевах проса и имеют зерна, сходные по размерам и форме с зернами проса. Поэтому этим видам щетинника дают еще название просянки. Зерна просянок могут служить источником пищи, например для приготовления каши.

На Нижней Волге пекут вкусные пироги с ягодами сорного растения — поздники, или черного паслена — Solanum nigrum L.

Мы дальше коснемся пищевого значения таких обыкновенных сорных растений, как одуванчик, цикорий и лопухи.

26. Одуванчик обыкновенный—Taraxacum officinale Wigg.

Совсем молодые листья одуванчика используются как салат, известный за границей в продаже под французским названием «писанли». Вареные листья употребляются как шпинат. Корни в поджаренном виде служат для замены кофе. Количество углевода-инулина в корне осенью доходит почти до 40% на сухой вес. В корнях есть горькое вещество тараксацин. Если бы найти способ его легкого удаления, то корни одуванчика получили бы гораздо большее пищевое значение. Инулин можно перерабатывать на фруктовый сахар, который слаще нашего обыкновенного сахара.

27. Цикорий—Cichorium intybus L.

Цикорий разводится ради корней, которые в поджаренном и размолотом виде используются для примеси к кофе. Цикорий имеет у нас в СССР очень широкое распространение как сорное растение. Он легко узнается по своим соцветиям-корзинкам, которые состоят только из язычковых голубых цветов. Но эти корзинки бывают раскрыты только в более или менее ранние утренние часы, а также в пасмурную погоду. Цветочные стебли у цикория ветвистые, зеленые, прутьевидные, кажутся наверху почти безлистными, так как листья здесь мелкие. Внизу стебель окружен розеткой более крупных прикорневых листьев, струговидных или выемчато-перисто-надрезных.



Рис. 27. Цикорий.

Корень дикого цикория также имеет большую пищевую ценность. Количество углевода-инулина в корнях у дикого

цикория из Московской области составляет приблизительно 49%. Более широкому пищевому использованию этих корней и здесь мешает присутствие горького вещества, которое впрочем безвредно для человека.

28. Виды лопуха—Lappa

Двухлетние травянистые растения из семейства сложноцветных. Хорошо распознаются по своим соцветиям-корзинкам, у которых наружные листочки шиловидно-заостренные, крючковатые на концах. Благодаря этим крючкам



Рис. 28. Лопух паутинистый—Lappa tomentosa Lam.

обертки сильно запутываются в шерсти, легко пристают к одежде.

Есть несколько видов лопуха, которые встречаются в сорных местах, на пустырях, у дорог, по берегам речек и т. д.

У лопухов можно использовать в пищу корни, которые богаты инулином. Надо собирать для этого сочные нежные корни осенью первого года жизни растения. Мука из высушенных корней лопуха, смешанная с двойным количеством ржаной муки, может служить также для выпечки хлеба, поджаренный корень — для примеси к кофе. Рекомендуют еще варить тонко измельченный корень с кислым молоком,

щавелем, уксусом и т. п. для превращения инулина в очень сладкий сахар (фруктовый или левулезу).

V. ЛУКИ И НЕКОТОРЫЕ ДРУГИЕ ЛУКОВИЧНЫЕ РАСТЕНИЯ

Везде встречаются те или иные виды лука, и многие из них имеют противоцынготное значение и вообще укрепляют здоровье.

Далее мы отмечаем некоторые виды дикого лука, получившие более широкую известность, но несомненно у населения есть свой опыт по отношению к другим местным видам лука, и этот опыт, конечно, надо использовать.

29. Виды лука и чеснока—Allium

Дальше дается сравнительная табличка для распознавания 7 видов лука из тех, для которых в литературе есть указания на их пищевое значение. Выбраны виды, особенно широко распространенные и некоторые наиболее ценные.

Сначала приводятся данные о распространении этих луков и об их пищевом использовании (эти вторые данные, большей частью, по Знаменскому).

Лук угловатый или мышиный чеснок — на лугах в Европейской части СССР и Западной Сибири. Идут в пищу листья. Зелень этого лука местами продается на базарах.

Лук скорода — на лугах, в долинах рек, в более северной полосе Европейской части СССР, в Сибири, на Дальнем Востоке, в горах Кавказа и Центрального Тянь-Шаня. Съедаются листья.

Лук круглый — преимущественно как сорное в посевах в Европейской части СССР (за исключением севера) и на Кавказе. Употребляются в пищу листья до цветения.

Лук огородный — на лугах и менее сухих степях в Европейской части СССР (главным образом в средней полосе). Идут в пищу листья и луковицы.

Лук круглоголовый — в степях Европейской части СССР, также на Кавказе, где собирают его рано весной до образования цветочной стрелки.

Лук победный, черемша — в лесах и на лесных лугах на крайнем востоке Европейской части СССР, в Сибири, на Дальнем Востоке, на Кавказе.

Никитинский про этот лук пишет: «Это — выдающееся возбуждающее и вместе антискорбутное средство, почему

делают большие иногда запасы его, особенно в Сибири, где черемши много. Она собирается крестьянами подтаежных селений около 20 мая. В пищу идут мясистые стебли, а луковки остаются в земле. Черемша привозится на сибирские



Рис. 29. *а*—лук медвежий, *б*—лук угловатый.

базары и раскупается на-расхват. В южных уездах Томской губ. в апреле — мае отправляются за черемшою в луга целые караваны с мешками... Стебли едят сырыми; но много заготовляют впрок, для чего рубят с частью листьев как капусту и солят или квасят в бочках на ледниках. Черемша отлична от другого лука, растущего в Сибири на сухих местах и тоже собираемого, но гораздо позднее».

На Кавказе употребляются в пищу с хлебом и солью сырые луковицы, собранные весной до цветения.

Лук медвежий, черемша — в тенистых лесах Кавказа, местами также на равнинах средней полосы Европейской части СССР. Идут в пищу листья в свежем и соленом виде. Луковицы, собранные осенью, заменяют чеснок.

ТАБЛИЧКА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ВИДОВ ЛУКА, ДЛЯ КОТОРЫХ УКАЗАНО ПИЩЕВОЕ ЗНАЧЕНИЕ

1. Листья с ланцетной, продолговатой или широкоэллиптической пластинкой, постепенно или более или менее внезапно суженной в черешок. Семена шаровидные или почти шаровидные; коробочка шаровидно трехгранная с широко обратно-сердцевидными створками 2

+ Листья нитевидные, полуцилиндрические, цилиндрические, линейные, ланцетные, никогда не сужены в черешок. Семена угловатые 3

2. Луковица прикреплена к корневищу, с сетчатыми оболочками. Стебель на $^1/_3$—$^1/_2$ одетый влагалищами листьев. Листочки околоцветника 4—5 мм длиной.

Лук победный — Allium victorialis L.

+ Луковица не прикреплена к корневищу. Оболочка луковицы расщепляющаяся на параллельные волокна. Стебель при основании одетый влагалищами листьев. Листочки околоцветника 9—12 мм длины.

Лук медвежий — Allium ursinum L.

3. Луковицы цилиндрические, конические, продолговатые или реже продолговато-яйцевидные, одиночные или скученные, всегда прикреплены к корневищу 4

+ Луковицы шаровидные или яйцевидные или реже продолговато-яйцевидные, лишенные корневищ 5

4. Листья в числе 5—6, сближенные у основания стебля, более или менее килеватые, недудчатые, узко-линейные; чехол в 2 раза короче зонтика; цветоножки равные, в 2—3 раза длиннее околоцветника; нити тычинок немного или на $^1/_4$ короче листочков околоцветника.

Лук угловатый — Allium angulosum L.

+ Листья в числе 1—2 цилиндрические или при основании полуцилиндрические, дудчатые, чехол равен или немного короче зонтика, цветоножки неравные, внутренние более длинные, в 2—3 раза короче листочков околоцветника, реже равны ему; нити тычинок в 2—3 раза короче листочков околоцветника.

Лук скорода (лук резанец) — Allium schoenoprasum L.

5. Нити внутренних тычинок у $^1/_3$—$^4/_5$ высоты трехраздельные с нитевидными боковыми зубцами; чехол в 2 раза короче или немного длиннее зонтика 6

+ Нити тычинок цельные; чехол в 2—3 раза длиннее зонтика. Зонтик — с луковичками, пучковатый или пучковато-полушаровидный, рыхлый, немногоцветковый. Листочки околоцветника зеленоватые или чаще розоватые, 6—7 мм длиной, равные, линейно-продолгова-

тые, тупые, с закругленной, часто снабженной очень небольшим кончиком верхушкой.

Лук огородный — Allium oleraceum L.

6. Листья недудчатые, линейные. Чехол немного длиннее зонтика; нити тычинок на 1/4 короче листочков околоцветника; столбик не выдается из околоцветника.

Лук круглый — Allium rotundum L.

+ Листья дудчатые, полуцилиндрические. Чехол в 2 раза короче зонтика; нити тычинок немного или на 1/4 длиннее листочков околоцветника; столбик сильно выдается из околоцветника.

Лук круглоголовый — Allium sphaerocephalum L.

В семействе лилейных, кроме лука, есть еще другие растения, луковицы которых употребляются в пищу.

К таким растениям относится дикая лесная лилия — сарана и кандык. Описания этих растений не приводятся, так как там, где они встречаются, население их знает.

30. Сарана, дикая лилия—Lilium Martagon L.

Сарана имеет широкое распространение в лесах средней полосы Европейской части СССР, в Сибири. Есть в Западном Закавказье.

«Съедобны луковицы; в Сибири их едят сырыми или испеченными в золе, или сваренными с молоком и коровьим маслом. Сушеные луковицы этого и других видов лилий употребляются якутами в виде муки для приготовления молочной каши; киргизы кладут луковицы в овечий сыр для приправы» (Знаменский).

Для ряда других видов лилий есть указания, что их луковицы съедобны.

31. Кандык—Erythronium

В СССР есть два вида кандыка: сибирский — Erythronium sibiricum Kryl. и кавказский — Erythr. caucasicum Vor.

Первый вид встречается на Алтае и в Восточной Сибири, второй — в Западном Закавказье.

Кандык цветет и, вообще, совершает свою вегетацию весной.

По Вемеру, в луковицах кандыка на сухой вес содержится около 51% крахмала, 9.5% сахара-глюкозы, 12% слизей и декстринов и 5% белка. По Знаменскому, народы Закавказья едят луковицы кандыка высушенными и сварен-

ными. В некоторых местностях татары приготовляют из луковиц напиток, заменяющий пиво.



Рис. 30. Сарана, дикая лилия.

В обширных полупустынных и пустынных областях СССР во множестве встречаются различные виды диких тюльпанов—Tulipa. Есть указания, что сравнительно крупные луковицы одного их этих видов — Tulipa schrenki Rgl

употребляются в пищу, хотя Вемер в отношении близкого вида — Tulipa Gesneriana L. отмечает присутствие в них сердечного яда (тулипина). Вопрос требует выяснения.

ЛИТЕРАТУРА

Васильков Б. П. Шиповник в Марийской и Чувашской автономных республиках. Марийское госуд. издательство, 1941.

Знаменский И. Е. Дикие съедобные растения. Химико-технический справочник, ч. IV, Растительное сырье. Под ред. проф. В. Н. Любименко, вып. 12, Госхимтехиздат, 1932. Основной справочник на русском языке по данному вопросу в отношении различных групп растений (водорослей, грибов, цветковых и др.). Содержит указатель литературы.

Казакевич Л. И. Дикорастущие лекарственные, питательные и технические растения Калмыцкой автономной области. Астрахань, 1929.

Мальцев А. И. Об использовании сорных и других дикорастущих растений в домашнем быту. Он же. Несколько слов о катране — Crambe tatarica Jacq. Труды по прикладной ботанике и селекции, т. 13, Петроград, 1923.

Никитинский Я. Я. Суррогаты и необычные в России источники пищевых веществ растительного и животного происхождения. Москва, 1921.

Растительный мир Среднего Поволжья и Заволжья (полезные и вредные растения). Под общей ред. старш. научн. сотрудника А. Ф. Терехова. Ботанический сад Куйбышевского областного отдела народного образования. Куйбышевское издательство. 1940.

Съедобные дикорастущие растения Северной полосы России, вып. 1 и 2. Петроград, 1918.

Штреккер В. Луговые злаки. СПб., 1914.

Янишевский Д. Е. К вопросу о возможности культуры клубненосного солончакового растения — Megacarpaea laciniata DC. Природа и сельское хозяйство засушливых областей СССР. 1927. № 1—2.

Фофонов В. В. Анализы к предыдущей работе. Там же.

Зарлих В. К. Русские лекарственные растения. СПб., 1912.

Флора СССР. Изд. Акад. Наук СССР, Ленинград, 1934—1939.

Редактор издательства *М. И. Бурский.*

Подписано к печати 6/IX 1941 г. РИСО № 1926—1083 Л143961. Объем 2¹/₂ печ. л., 2,19 уч.-изд. л. Зак. № 4967. Тираж 50 000 экз. Цена книги 45 коп.

Центр. тип. НКО СССР им. Кл. Ворошилова, Москва, ул. Маркса и Энгельса, 17.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Цена 45 к.